



FEDERVINI

Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori
di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

I nuovi trend del consumo fuori casa l'evoluzione nella ristorazione di fascia alta

TradeLab - Bruna Boroni - 10 giugno 2026



Il mercato dei consumi fuori casa vale 102 miliardi, i ristoranti indipendenti sono centrali per valore e trend

2025

	Tot. Mkt		Ristoranti
Visite (mld)	9,7	20%	1,9
VAR % VS 2024	-1,1%		+1,2%
Valore (mld €)	102,2	54%	56,0
	+1,5%		+2,9%

* Scontrino medio sopra i 40 euro

Il ristorante è importante per il mondo del vino/bollicine e dopo pasto

2025

	TOT. CONSUMAZIONI (Mio)		Ristoranti
Vino	553	72%	401
Bollicine	223	39%	87
Grappe/Amari/ Liquori/Spiriti	246	53%	129

Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante Fascia bassa/pizzeria
53%	34%	13%
62%	28%	11%
48%	30%	22%

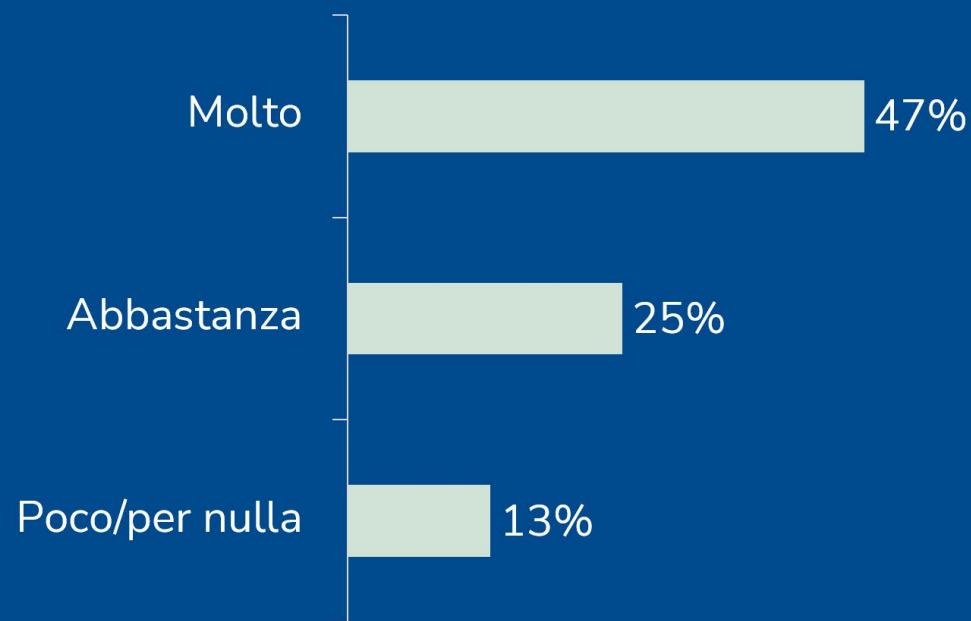


FEDERVINI

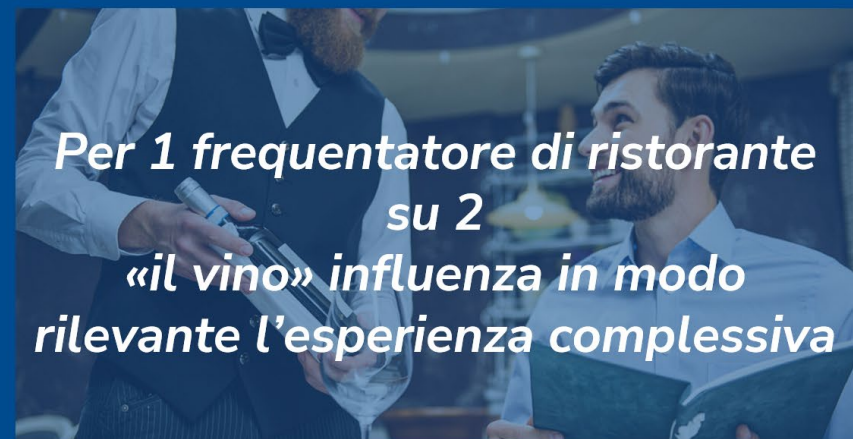
Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini

... e il vino è importante per la soddisfazione dei clienti nei ristoranti

Impatto del vino (prodotto & presentazione) rispetto all'esperienza complessiva



Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante fascia bassa
67%	46%	40%



Perimetro Italiani -18-74 anni

Vino/bollicine e dopo pasto: categorie centrali nei consumi beverage al ristorante in particolare di fascia alta

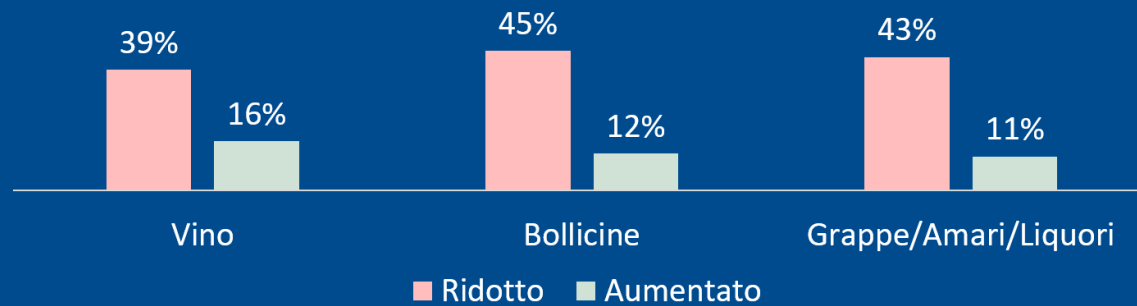
Frequentatori di ristoranti e pizzerie in Italia (92%)

	sempre/ spesso	Ristorante fascia alta	Ristorante fascia media	Ristorante fascia bassa
VINO	65% Sempre: 24%	88% Sempre: 47%	69% Sempre: 21%	39% Sempre: 8%
BOLLICINE	38%	73%	37%	18%
GRAPPE/ AMARI/ LIQUORI	44%	67%	42%	31%

Base: Totale campione Italiani (18-74 anni)

Riduzioni diffuse in tutte le categorie, concentrate nella ristorazione di fascia media. Resilienti i consumi nella ristorazione di fascia alta

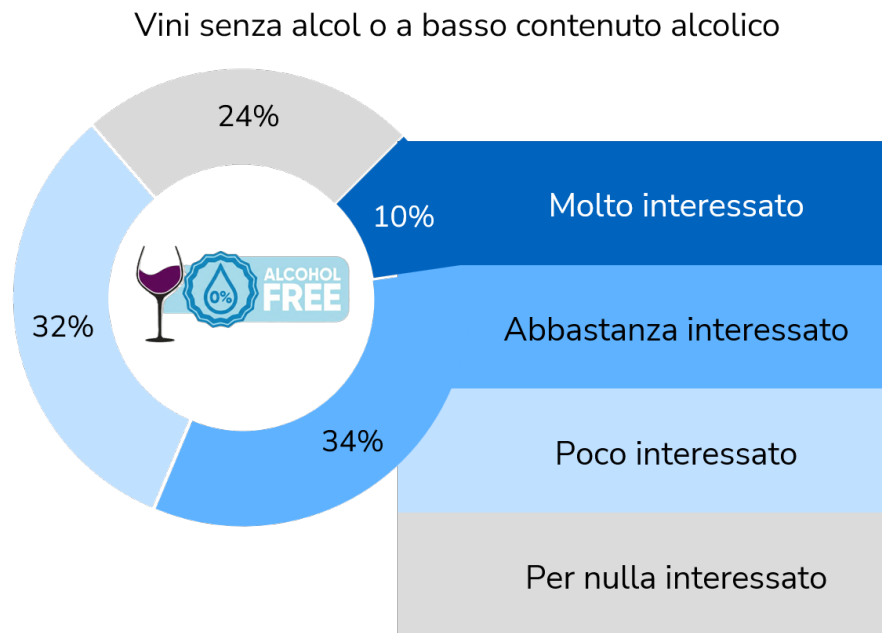
% di chi ha indicato una riduzione o un aumento di consumi al ristorante



Rispetto a qualche anno fa, In generale, com'è cambiato il tuo consumo al ristorante?

4 consumatori su 10 vorrebbero trovare al ristorante vini no/low alcohol ... i consumi per ora sono marginali.

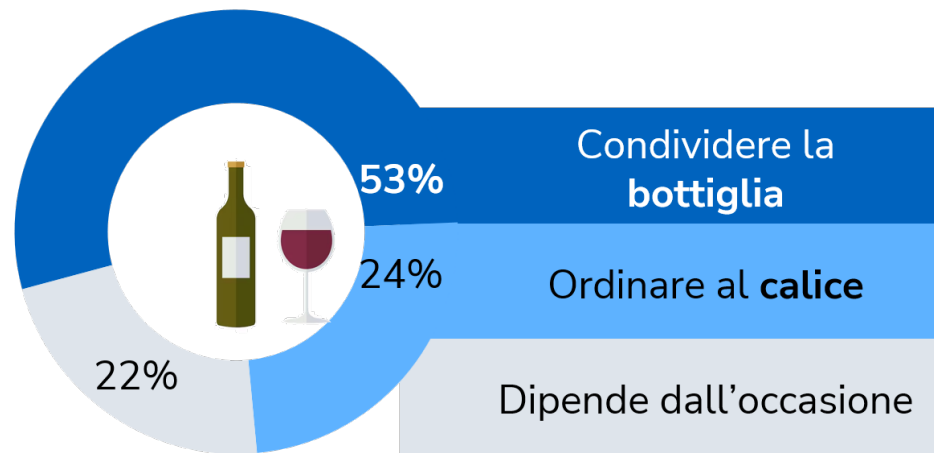
Quanto sei interessato a trovare nel menù del ristorante...?



- Nei **ristoranti di fascia alta** la percentuale di avventori molto interessati a trovare vino no alcol o a basso contenuto alcolico raddoppia (**19%**)
- Maggiore interesse tra i **giovani** e i consumatori più **assidui**
- **Interesse alto ma consumi ancora marginali**

La modalità di ordinazione preferita è la bottiglia ma 1 su 4 sceglie il calice che permette di regolare il consumo

Modalità di consumo preferite al ristorante



Base: Totale campione

Solitamente preferisci condividere una bottiglia di vino/bollicine con gli altri commensali oppure li ordini al calice?



- Il calice è preferito, in particolare dai giovani, **perché permette un consumo modulabile e più responsabile**, coerente con la normativa alcool e guida.
- Nei **ristoranti di fascia alta** la percentuale di avventori che preferisce il calice sale al 31% e piace, anche, la possibilità di poter assaggiare vini differenti



Grazie a tutti



FEDERVINI

Federazione Italiana Industriali Produttori Esportatori ed Importatori
di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed affini